



WEEKDAY LUNCH (120 min)

全てのランチにこだわり野菜のサラダ、前菜buffet、ドリンクbuffetがつきます
All lunch menu includes a saradas, appetizers buffet,and Drink buffet.

3/2 (月) ~3/8 (日)

CHEF'S RECOMMEND

Pasta Lunch パスタランチ 1,900

Spaghetti "amatriciana" bianco with onion and bacon
玉葱とベーコンのアマトリチャーナビアンコ スパゲッティーニ

Fish Lunch フィッシュランチ 2,100

Pan-fried today's fish with turnip cream source
本日の魚のポワレ 蕪のクリームソース

Meat Lunch ミートランチ 2,100

Stewed chicken thighs in tomato 「Cacciatore」
鶏もも肉のトマト煮込み「カチャトーラ」

Vegetable Lunch ベジタブルランチ 2,100

Cocotte steamed seasonal vegetables with anchovy cream sauce and Himalayan pink salt
季節野菜のココット蒸し アンチョビクリームソースとヒマラヤのピンクソルト

Upgrade アップグレード 2,500

Australian beef steak with Japanese onion sauce
AU産牛ロースのグリルステーキ 和風オニオンソース

DRINK

Champagne シャンパーニュ	Glass 1,200 Bottle 8,900 ~	The PREMIUM MALT'S <KAORU ALE> ザ・プレミアム・モルツ<香るエール>/生ビール	650
Sparkling Wine スパークリングワイン	Glass 500 Bottle 2,800 ~	Alcohol Free オールフリー(ALCOHOL 0 %)	500
Wine (Red /White) ワイン(赤・白)	Glass 500 Bottle 2,800 ~		

DESSERT

Three ice cream assortment アイス3種盛り合わせ	300
--	-----